

- 代表者 / 川端 庸平 准教授
- 所属 / 食品物理学研究室
- 専門分野 / コロイド物理学

学校法人 酪農学園 酪農学園大学 食品物理学研究室

TEL:011-388-4705

〒069-8501

北海道江別市文京台緑町582



PR 販路 産学 情報 人材 食品の美味しさを物理の方法論で説明

▶ 研究内容の特徴

多種多様な化合物が混ざりあう食品中の、量子ビームや顕微鏡を駆使した構造観察とレオロジー・トライボロジー測定を併せて美味しさの起源を調べます。

▶ 技術アピール・マッチングニーズ

多成分で構成される「コロイド分散系」の構造研究、レオロジー・トライボロジー測定を得意としています。量子ビームによる構造解析、顕微ラマンは対象物の構造を“生の状態”で観測可能で、極めて有効な手法です。食品のみならず、化粧品、薬剤、トイレタリー商品の関連分野との共同研究、受託研究、技術アドバイスで皆様のお仕事に貢献して参ります。

ココがスゴい!

食品乳化物の構造と物性研究

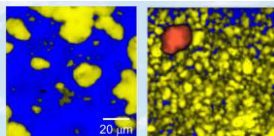
↓
物理的美味しさの起源
食感制御



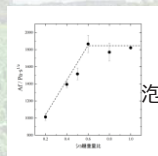
構造可視化で貢献します!
化粧品、薬剤
トイレタリー分野の課題も歓迎



レオロジー
トライボロジー
で貢献します!



1日目 48日目
チーズ熟成過程の
顕微ラマンイメージ



泡の硬さ測定